



**mildas
minnes
lista
1968**



**med
månadens
recept och
annat smält
och gott**



Innan Jul så ska vi baka

bullar runda, bullar raka lussekatt och pepparkaka

kom och smaka! kom och smaka!

Lussekatter

200 g Milda • $\frac{1}{2}$ l mjölk • 50 g jäst • 1 g (2 pkt) saffran • 2 dl socker • $\frac{1}{2}$ tsk salt • 1 ägg • russin • ca $1\frac{3}{4}$ l vetemjöl. Till pensling: uppvispat ägg.

Smält Milda, häll på mjölken, rör ut jästen i den ljumma blandningen. Tillsätt sockret, saltet, ägget, russin (utom några till garnering) och saffran som först stötts i mortel med en sockerbit. Tillsätt mjölet, arbeta degen blank, låt den jäsa till dubbel storlek. Baka ut degen till lussekatter, garnera med russin och låt dem jäsa på plåt. Pensla med uppvispat ägg, grädda i 250° ugnsvärme, 8—10 min. (Ca 30 lussekatter)



Adventskrans

150 g Milda • 2 dl mjölk • 25 g jäst • 1 dl socker • $\frac{1}{2}$ tsk salt • 1 ägg • 8—9 dl (500 g) vetemjöl. Fyllning: ca 300 g färdigköpt mandelmassa. Till pensling: uppvispat ägg. Till garnering: pärlsocker • grovt hackad mandel.

Smält Milda, häll på mjölken, rör ut jästen i blandningen. Tillsätt socker, salt, ägg och vetemjöl. Arbeta degen blank, låt den jäsa till dubbel storlek. Arbeta ihop degen, kavla ut till en rektangel, skiva mandelmassa över och rulla ihop den. Forma till en krans och klipp den, men inte för djupt. Låt den jäsa på plåten. Pensla med uppvispat ägg, strö på pärlsocker och mandel. Grädda i 200° ugnsvärme, 20—25 min.



Skurna pepparkakor

100 g Milda • 1 dl socker • $\frac{3}{4}$ dl sirap • 1 tsk kanel • 1 tsk nejlikor • 1 tsk ingefära • 2 msk vatten • 1 tsk bikarbonat • 5 dl (300 g) vetemjöl.

Blanda Milda, socker, sirap och kryddorna i en kastrull. Värm blandningen försiktigt tills margarinet smält och låt den kallna. Tillsätt bikarbonat och vatten och blanda i mjölet. Forma degen till två rullar, 4—5 cm i diameter, och lägg rullarna kallt att stelna, helst över en natt. Skär rullarna i tunna skivor och lägg kakorna på smord plåt. Grädda dem i 175° ugnsvärme, ca 10 min. Låt kakorna kallna på plåten.



Korintkaka

200 g Milda • $2\frac{1}{2}$ dl socker • 4 ägg • 200 g korinter • $3\frac{1}{2}$ dl (210 g) vetemjöl.

Skär margarinet i skivor, lägg fram det i köket och låt det stå tills det fått rumstemperatur, dvs. är riktigt mjukt och går lätt att röra. Tag också fram äggen och lägg dem i ljummet vatten eller på varm plats, så att även de blir rumstempererade. Skölj korinterna, torka dem noga och mjöla in dem. Rör margarin och socker riktigt vitt och poröst. Rör ned äggen ett i sänder och rör smeten slät. Tillsätt korinterna och blanda försiktigt ned mjölet. Fyll smeten i en smord och bröad form ($1\frac{1}{2}$ l), lägg över smord aluminiumfolie eller ett lock och grädda kakan i 150—160° i $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ timme. Tag av folien efter 20—25 min.

Mandelmusslor

(ca 40 st)

200 g Milda • 1 dl socker • $1\frac{1}{2}$ dl sötmandel • 2 bittermandlar • 1 äggula • 5 dl vetemjöl.

Skälla och mal mandeln. Hacka ihop mjöl, socker, mandel och Milda till en grynnig massa på bakbordet. Tillsätt äggulan och arbeta raskt ihop degen. Lägg den kallt att stelna. Smörj krusiga bakelseformar. Rulla ut degen till en längd, dela den i jämna bitar. Lägg dem i formarna, tryck ut dem upp efter kanterna. Ställ formarna på en plåt och grädda kakorna i 200° ugnsvärme, 10—12 min. Stjälp upp kakorna medan de är varma.

Chokladkakor

(ca 50 st)

150 g Milda • $1\frac{1}{2}$ dl hasselnötskärnor • $2\frac{1}{4}$ dl (135 g) vetemjöl • 1 dl socker • $1\frac{1}{2}$ msk kakaopulver • 1 msk vaniljsocker • 1 äggula. Till garnering: hasselnötskärnor.

Mal nötkärnorna. Hacka samman de torra ingredienserna och margarinet på bakbordet, tillsätt äggulan, arbeta raskt ihop degen. Dela den i två delar, forma dem till rullar ca 4 cm i diameter, lägg dem kallt att stelna. Skär längderna i skivor 3—4 mm tjocka, lägg dem på smorda plåtar. Garnera med halva nötkärnor. Grädda i 175° ugnsvärme, 12—15 min.

Nyårsdessert

300 g mandelmassa • 2 äggvitor • 4—6 päron, kons. eller färska, som kokas i sockerlag, smaksatt med citrusskal och portvin.

Kolasås

75 g Milda • 1 dl socker • $\frac{1}{2}$ dl sirap • $\frac{1}{2}$ dl tjock grädd • 1 msk kakaopulver • 1 tsk vaniljsocker • 25 g mandel, flisad och rostad.



Blanda mandelmassan med äggvitorna och bred ut smeten i en väl smord och bröad rund form med löstagbar botten eller på en smord och mjölad plåt. Grädda i 175° ugnsvärme i ca 30 min. Låt den svalna något och lossa den. Blanda alla ingredienserna till kolasåsen i en kastrull och koka blandningen tills den börjar tjockna. Låt den svalna. Den skall då bli segflytande. I annat fall låt den koka en stund till. Har den blivit för fast så späd såsen med grädd och låt den koka upp igen. Lägg kakan på ett fat och lägg strax före servering på päronen, skurna i halvor eller klyftor. Häll på kolasåsen och strö över rostad mandel.



Purjolader

(4 pers.)

6–7 hg magert bogfläsk i skivor • 3–4 purjolökar eller 4–6 gula lökar • Milda till stekning • 1 burk konserverade tomatater • salt • vitpeppar • 4 kryddor eller timjan.

Ansa och skär purjolöken i lika stora bitar som köttskivorna är breda. Koka dem nästan mjuka i lätt saltat vatten. I stället för purjolök kan man använda gul lök, som skalas och kokas nästan mjuk. Krydda köttskivorna på insidan. Rulla in en bit purjolök i skivan. Fäst med tandpetare eller bind om bomullssnöre. Lägg Milda i en inte alltför het stekpanna. När det är svagt guldbrunnt, lägg i några rullader åt gången och bryn dem runt om. Flytta över dem i en ugsäker form. Placera tomaterna runt om, smaka av tomatspadet, håll det i formen. Efterstek köttet i medelstark ugsvärme, 225° i ca 20 min. Servera med kokt potatis och en vitkålssallad med krossad ananas.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:



Annå ett bra tag får vi dras med sviter efter julen. För nu är det vännernas tur att komma hem och tacka för julklapparna. Och alla släktingar som firade helgen på annat håll. Och sen måste naturligtvis barnens alla kamrater komma hem och hjälpa till med att kasta ut granen. Roligt men jobbigt. Så småningom lugnar i alla fall även januari ner sig och allt återgår till det faktiskt ganska sköna gamla vanliga.



Hellre en timme nu än fyra nästa jul

Förlåt en liten försynt påminnelse. Ni vet ju hur det är. Det är så irvrigt när granen skall ut att när allt är över och den sista lilla gästen stövt ut, ja då har man knappt

ork att samla ihop allt pynt. Men för att slippa allt traslande med den elektriska julgransbelysningen — varför inte hellre ta en timme nu och sätta ljusen på plats i sin kartong?

Laken leker...

Tvårt emot de flesta andra fiskar är laken som finast när den leker. Och det gör den nu. Stuvad lake — kan man tänka sig en godare övergång till vanlig mat så här efter jul? Låt er fiskaffär få laken, så är resten inte ett dugg besvärligt.



1—1½ kg lake • 1 finstrimlad purjo • 1 hackad lök • 1 liten morot skuren i slantar • salt • 4 vitpepparkorn • 4 kryddpepparkorn • ½ muskotblomma • 1 lagerblad • 2 msk Milda • 2 msk vetemjöl • ½—1 dl vatten • 2 dl torrt, vitt vin • 1 dl tjock grädda • citronsaft • (1 äggula)

Ta ur laken, skölj den och skär den i 3–4 cm breda bitar. Ta vara på lever och rom, skölj dem och koka dem för sig i vatten smaksatt med salt och citronsaff. Smörj en kastull med Milda och lägg ned fisken och grönsakerna. Salta, strö över

kryddorna. Rör ut mjölet i vattnet och håll det samt vinet och grädden över fisken. Låt fisken koka sakta under lock i ca 15 min. Lägg upp fisken i en låg form. Smaka av såsen, tillsätt citronsaff, ev. en äggula. Häll såsen över fisken. Skär den kokta levern och rommen i skivor och lägg dem överst som garnering.



Och så var det

reflexbanden som ville bli påsydda alla julklappsjackor och stövlar. Kontrollera dem ni sydde i i höstas också — för säkerhets skull.



Uppiggande nu och framöver

Ett par pressade apfelsiner och ett lätt uppvispat ägg på morgonen.





Paella

(10 pers.)

1 broiler el. 2-3 pkt kycklinglår el. ben · 800 g fläskhare i skivor · 75 g Milda · 2 tsk salt · ½ tsk vitpeppar · 3-4 flädda tomater i klyftor · 1-2 röda paprikafrukter i strimlor · 1 pkt saffran · 2-3 vitlöksklyftor · 5 dl risgryn · 1¼ l buljong (tärning) och sky. **Garnering:** 3 hg räkor · 10-15 kokta färska musslor el. 1 burk musslor · 1 litet pkt djupfr. örter · persilja, paprikastrimlor.

Stycka kycklingen i mindre bitar. Bryn köttet och kycklingbitarna. Salta och peppra under bryningen. Lägg det brynta köttet i botten av en vid, stor gryta. Lägg i tomat och paprika. Stöt saffran med litet salt i en mortel, och stöt mot slutet även vitlöksklyftorna i den. Lägg detta samt risgrynen i grytan. Häll på buljongen och skyn vispad ur stekpannan. Låt alltsammans koka sakta under lock tills riset är mjukt, ca 18 min. Servera direkt ur grytan eller lägg som på bilden upp rätten på ett stort lerfat. Garnera. Bjud pain riche och en stor skål sallad till.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:

Det är kallt

och vinter och mörkt. Och kläder av och kläder på. Och hela mars kvar innan någon ljusning kan skönjas. Men det finns tusen tusentals som har sett fram emot februari. För i senare hälften är det SPORTLOV! Alla kan ju inte resa till fjälls, men fler och fler gör det. Alla mammor som skall skicka iväg sina ungdomar kan göra det lättare och lugnare för sig genom att skriva efter Svenska Turistföreningens gratisfolder "Ut-rustningsråd". Glöm ej bifoga svarsporto. Den ger riktiga och beprövade tips på vad man bör packa med.

Vi vill gärna komplettera den med en vanlig visselpipa, att hänga i snöre om halsen. Klart man hopas att förmaningarna om att inte skilja sig från gruppen och ge sig ut på egen hand skall höras. Men det kan ju hända i ungdomligt övermod. Och kommer man i knipa, då hörs visselpipan bra över vid-derna.

STF:s adress

Stureplan 2, Fack, Stockholm 7.



Februarifritt för föräldrar

Huset är tomt så när som på oss två. Ingen som slår i dörrarna, inget skvalande av pop. Det är nästan öronbedövande tyst. Bäst att passa på att göra sånt som vi annars inte har tid med. Se om gamla filmer. Gå på teater. Och en kväll med god mat i lugn och ro — bara vi två. (Du får handla när du går hem från jobbet. Jag vet nog vad det blir. Stora tjocka skivor oxfilé. För inte ser karlar på priset, när dom själva handlar. Jag ska göra min goda bearnaise-sås, som du tycker så mycket om.)



200 g Milda · 4 msk vatten · 1 msk vinäger · 5 grovt krossade vitpepparkorn · 1 tsk hackad gul lök · ½ tsk torkad dragon · 2 kvistar persilja · 3 äggulor · salt · 2 msk hackad persilja.

Smält Milda och häll upp det i ett mått eller en kanna. Ställ det varmt och låt bottensatsen sjunka. Temperaturen i fettet får under tiden inte sjunka under ca 45°, den färdiga såsen blir då för kall. Det får heller inte vara varmare än 65-70° när

det tillsättes äggblandningen, då skär sig såsen. Blanda vatten, vinäger, vitpeppar, lök, dragon och persiljekvistar i en kastrull, låt blandningen koka ihop till hälften. Sila. Mät upp vätskan. Om den kokat ihop för mycket, späd med vatten så att 2½ msk erhålles. Blanda den med äggulorna i en kastrull (ej aluminium) eller skål av porslin. (Ej plast som har dålig värmeledningsförmåga.) Sjud i vattenbad. Rör hela tiden men undvik att vispa in för mycket luft. När blandningen fått en krämlignande konsistens behöver såsen inte värmas mer. Ta upp den ur vattenbadet och tillsätt det smälta fettet i fin stråle under kraftig vispning. OBS! Ta inte med bottensatsen. Den innehåller salt och kan få såsen att skära sig. Salta såsen strax innan den skall serveras och smaka av den, ev. med litet mer peppar...

Jag är en glad tulpan

och det finns egentligen bara en sak som gör mej lessen och det är om jag får stå i vatten upp till midjan. Vi tulpaner vill bara ha lite vatten i vasen. En tredjedel av vår längd ungefär.



(4 pers.)

4 tjocka skivor oxfilé • salt • vitpeppar • ev. vitlöksalt • 1 liten paprika • 100 g champinjoner • 1 gul lök • 3 msk Milda till stekning.

Skölj champinjonerna, dela dem i fjärdedelar om de är för stora och stek dem **långsamt** i Milda tillsammans med den skivade löken. Krydda. Skär ut ringar av paprikan, tag bort alla kärnor. Torka köttet och skär bort senan om den finns kvar. Bind om köttet med bomullssnöre. Bryn Milda i en stekpanna och stek köttet i 2—3 min. på varje sida. Tiden är beroende av hur rott man vill ha köttet inuti. Krydda. Lägg på paprikaringar, champinjoner och lök. Servera omedelbart, helst på varma tallriker med stekt eller bakad potatis och en stor skål sallad till.



Den godaste maten lagas med Milda



minneslista:



Än så sover videung

men snart kommer ni att mötas av det där — det där odefinierbara... Ni vet, plötsligt en dag när man kommer ut genom porten stannar man till och vidgar näsborrarna. Vad var det? En doft som snabbt drog förbi? Nej, en föraning av vår! En svag förnimmelse bara, men ett löfte att tro på om så snön ligger meterhög. Snart så... Nästa månad är det påsk och till dess har vi flera goda semledagar. Varje tisdag, nog räcker det. För semlor med mandelmassa och grädde — det blir kalorier det. Har man sen hållit på traditionen och ätit bruna bönor och fläsk innan är det nog bäst att sträcka ut söndagspromenaden några kilometer. Eller som någon sa, gå ut med hunden även om ni inte har någon.

Mylla!

Nu vill krukväxterna få sin trötta vinterjord utbyt看. Nya större krukor. Och toppklippas.



Det godaste ni ätit på länge tro't när ni provat!

Makrillen, skimrande vacker, rundhyllt och fast i köttet är en av våra käraste fiskar. Så är den också särdeles matnyttig, läcker på många sätt. Kokt som stekt, gravad som rökt. Billig så gott som året om. Ät den så här någon gång!

4 makrillar • citronsaft • salt • dragonört • grovt rågmjöl eller ströbröd • 30 g Milda • 1 stor gul lök • 2 dl sur grädde (gräddfil) • 1 knip-pa dill eller 1 påse djupfryst dill • tomatklyftor.



Hacka löken och fräs den i Milda i en stekpanna på svag värme. Filéa och skölj makrillen. Gnid in filéerna med citron, salt och dragonört. Vänd dem i rågmjöl eller ströbröd. Tag upp löken ur stekpannan, tillsätt mera Milda och öka värmen något. Stek makrillen vackert gulbrun på båda sidor. Lägg tillbaka löken, tillsätt gräddfil och låt allt puttra någon minut. Får grädden stå på för länge skär den sig. Strö över rikligt med hac-

kad dill. Garnera med tomatklyftor. Kokt potatis till och gärna en sallad på råiven morot och äpple, smaksatt med citronsaft.



Ostsufflén ni törs er på

Fräs 3 msk Milda tillsammans med 3 msk vetemjöl, späd med 3 dl mjölk och låt smeten koka i några minuter. Låt den svalna något. Tillsätt 3 äggulor, en i taget och rör kraftigt. Blanda ner 1—1½ hg rivnen, lagrad ost, t.ex. parmesan-, schweizer- eller jägarost. Smaksätt med salt, vitpeppar och en aning cayennepeppar. Vispa 3—4 äggvitor till skum, blanda försiktigt ned dem i smeten. Häll allt i en smord ugnsåker form (ca 1½ l) med raka kanter och grädda sufflén i 175° ugnsvärme ca 40 min. Stäng helst av övervärmningen de första 15—20 min. Servera sufflén omedelbart med smält Milda.





Kaneltårta

(10–12 pers.)

175 g Milda • 2 dl socker • 1 msk kanel • 1 ägg • 3 dl vetemjöl. **Fyllning:** 4 dl grädde • (1–2 msk konjak). **Garnering:** 100 g blockchoklad • 1 msk Milda • 15–20 pistagemandler • 2–3 syltade ingefärsfrukter.

Rör Milda och socker vitt och poröst. Tillsätt kanel och ägg. Blanda ner mjölet. Dela degen i 5 lika stora delar. Smörj och mjöla några plåtar och rita ut tårtdottarnas storlek efter en tallrik. Bred ut smeten på den uppritade rundeln med en pannkaksspade. Grädda bottenarna i ca 160° ugnsvärme ungefär 15 min. Lossa bottenarna omedelbart från plåten, men låt dem ligga kvar att stelna. Smält blockchokladen över vattenbad. Se till att chokladen ej blir för varm, den blir då lätt grå när den stelnar. Rör i kallt Milda och låt chokladen kallna tills den får krämkonsistens. Bred den över en vacker botten. Så långt kan tårten göras i förväg. Strax före serveringen, vispa iskall grädde och smaksätt den ev. med konjak. Bred grädden mellan bottenarna och lägg försiktigt den chokladglacerade botten överst. Garnera med ingefärsfrukterna, skurna i skivor eller klyftor och skållad, skalad pistagemandel. Låt inte tårten stå för länge, bottenarna förlorar då sin sprödhet.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:



Ja, jag hör, ja, jag hör,
hur det susar i skog:
det är vårvindens fläkt,
sedan vårsolen log.

Och det porlar i berg och i dal på
en gång:
det är vårbäckens sång.

Så börjar Elias Sehlstedt sin vårhymn "En söndagsmorgon i skogen". Sommaren tränar, nästa månad ligger den i startgroparna. I mål är årets studenter strax. Det är förresten sista året för vita mössor. Studentexamen eller ej, när år av läxplugg är slut finns det alltid anledning att ställa till med en liten fest. Om inte annat för att hälsa våren. Tycker ni den är vankelmödig, så fråga snödropparna och scillan invid söderväggen. De nickar, visst är det vår.

Räkna med dubbelt upp!

På examensfester då man tillämpar öppet hus, är det minsann inte så lätt att beräkna antalet minnar att

mätta. Det är därför naturligt att det får bli något kallt som håller sig fräscht kvällen lång. Potatissallad brukar vara givet, men kanske kan det vara roligt att vara den familjen som bjöd på något annat. Här ett förslag på en mättande sallad, som kan fyllas på efter hand.



Studentsallad (30 pers.)

1½ kg rökt medvurst, skuren i strimlor • 1½ kg ost i kuber • 3 paprikor i strimlor • 12 tomater i klyftor • 1 gurka i trekanter • 3–4 pkt gröna ärter • 3–4 brk majs • 750 g makaroner (rosetter eller små snäckor) • 3 isbergssallad. **Sås:** 6 dl olja • 1½ dl vinäger • salt • peppar • italienska salladskryddor.

Koka makaronerna och förbered övriga ingredienser. Lagg varje sort för sig i plastpåsar i kylskåpet. Vispa samman salladssåsen och smaksätt den. Blanda ingredienserna i serveringsskålar och häll över såsen allteftersom salladen går åt. Ha gärna som reserv till vickning några burkar nattkorv och korvbröd. Alltid gott på ständede fot.

Aprilpask i år

Skira björklöv och videung. Små knubbiga tussilago i en äggkopp. Och ägg med ögon, näsa, mun i en korg. Men vad sägs om ÄGGLINGAR — gott, varmt och runt på lunch- eller supébordet. Koka ägg i 7–8 min. Ett per person brukar räcka. Använd gärna de små äggen. Blanda en köttfärs på vanligt sätt, men med mycket klippt gräslök i. Färsen skall vara rätt så fast. Bred ut den i ett tunt lager på en skärbräda. Skala äggen, rulla dem i ströbröd och kläd dem med köttfärs. Lagg "ägglarna" i smord, ugnsåger form och stek dem i 225° ugnsvärme i ca 20 min. Ös dem någon gång under stekningen. Servera dem med sallad.



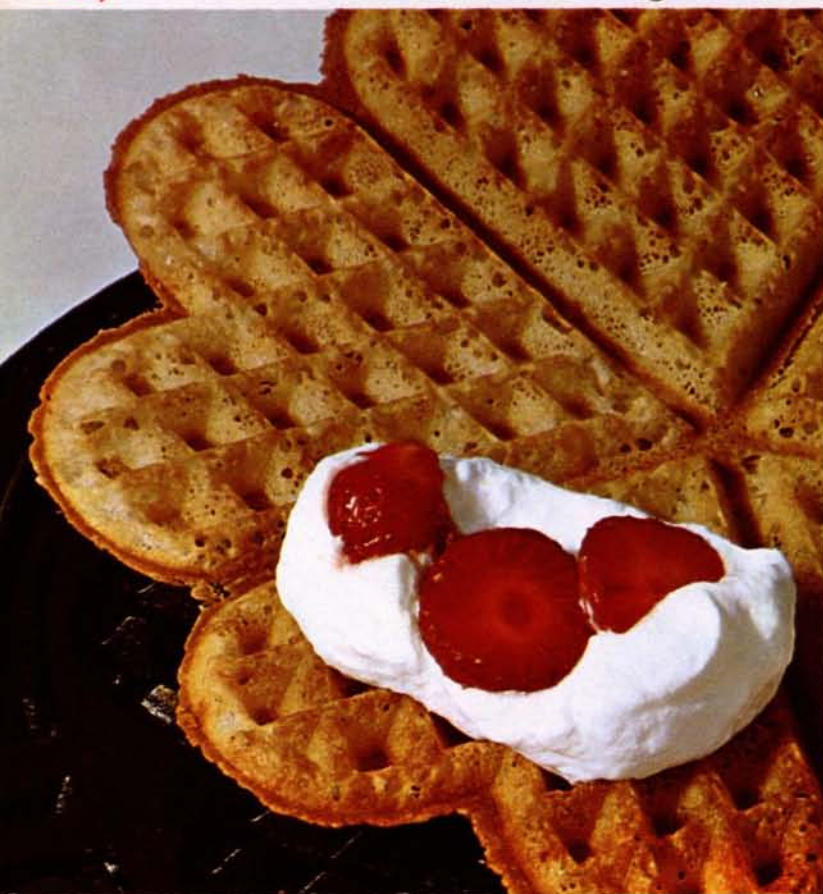
(10 laggar)

5 dl vetemjöl • 1 tsk bakpulver • 1 msk socker • 6 dl mjölk • 250 g smält, avsvolat Milda • 1 dl pilsner.

Blanda vetemjöl, bakpulver och socker i en skål. Tillsätt mjölken och rör till en jämn smet. Blanda ned smält, avsvolat Milda och pilsner. Värm väffeljärnet och pensla det med litet smält Milda innan varje laggräddas. Beräkna ungefär 1 dl smet per laggr och ca 2 min. gräddning på varje sida i ett vanligt järn och 1½–2 min. i ett elektriskt väffeljärn. Servera väfflorna direkt från järnet och lägg upp dem en och en på ett galler medan de andra gräddas.



Den godaste maten lagas med Milda



minneslista:



Ko-ko!

Snart har göken övat färdigt och det lär inte dröja länge förrän vi får höra hans koko-ande långt bort i skogen. Men, som ett gammalt talesätt från Dalarna säger — "tro int' det är sommar förrns gökdämpen kommit!" "Gökdämpen" — det är det snöblandade regn eller i värsta fall den rena kalla snön som bara kommer en dag i maj, just när vi lyckats glömma den vinter som var. Gökdämpen dämpar inte bara vår egen yra, utan också gökens — sägs det. Men tack och lov, det går över. Snart skiner solen igen och landet lockar. Och till och med mitt i storstan kan det hända att koltrasten väcker oss före klockan. Härliga tid som följer!

Ut till landet . . .

Lika bra att redan från början göra upp en lista på alla småsaker som så lätt blir bortglömda i Ivern att få med den nya sommarservisen, det nya granna solparasollet etc. Alltså viktiga småsaker man inte kan klara sig förutan. Förbandslådan — är den påfylld? Insektsme-

del, myggljå, sololja? Flugfångare resp. smålla. Batterier till transistorradion och ficklampa, sällskaps spel för regniga dagar. Och så mat att ta med som tål att lagras. Förutom diverse konserver, snabbpotatismos och rotmos, torra soppor, tormjolk, snabbmakaroner och liknande riktig mat för lata dagar. Självskrivet också Milda, för god mat vill man ju ha alla dagar. Och kom ihåg att lägga Milda på ett svalt ställe, i källaren kanske. Lägg det inte tillsammans med varor som har stark lukt, t.ex. jordgubbar, äpplen, lök eller rökta varor. Se till att det alltid är väl inslaget i sin folie eller lägg det i en porslinsask med lock.

Lördag-söndag i stugan

Innan vi flyttat ut på riktigt och kanske har en spis som ryker och — förresten — det finns så mycket att styra med så här i början att det är enklast laga maten i stan.

Gott kallt: på smörgås och till sallad. Bland lika delar kött- och fläskfärs, krydda som ni brukar, men utan lök. Bred ut färsen till en cm-hög platta. Strö över rikligt med klippt persilja och lägg på tunt skivade äpplen på hälften av smeten. Täck med den andra halvan, skär trekanter och stek dem bruna i Milda.

Ansjovispytt i ugn: skär skinn- och benfri ansjovis i små bitar, blanda dem med kokt kall potatis i tärning-

ar och hackad gul lök. Lägg alltsammans i smord ugnssäker form. Håll över en äggstanning. Grädda i 175° ugnsvärme.



Annat gott till väfflor

som omväxling till sylt och grädda.

● Ställ en burk honung i en kastull med hett vatten och rör om tills honungen smält. Bjud den ljuva till laggvarma väfflor.

● En klick glass, gärna med blåbär i.

Ingen pinne på min holk - tack!

Är det gott om ekorrar i trakten bör fågelholken inte ha sittpinne. Utan den får ekorrarna det svårare att roffa åt sig fåglarnas ägg.





Grillade fläskkotletter med aromslantar (4 pers.)

Persilja och timjan: 2 msk finhackad persilja • 1 nypa smulad timjan • några droppar grön karamellfärg. Rör ned persilja och timjan i Milda. Färga svagt grönt med karamellfärg. **Mejram:** ¼ tsk smulad mejram • vitlökspulver. Rör ned mejram och smaksätt ytterligare med vitlök. **Paprika:** 2 tsk fint hackad röd paprika • ¼ tsk paprikapulver. **Curry och grön paprika:** ¼ tsk curry • 1 tsk finhackad grön paprika.

Låt blandningen kallna litet så den blir lättare att hantera. Forma den sedan i vattenstänkt smörgåspapper till en rulle. Lägg rullen i kylskåpet att stelna. Skär "slantar" som lägges på fläskkotletterna före serveringen. Eventuella rester slås in omsorgsfullt i aluminiumfolie och förvaras i kylskåp.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:

Hurra för juni



hurra för sommaren. Ajöss med plugget för en tid. Här ska solas och badas och vilas. Ja, **latas**. Så låt oss hoppas att solen inte lyser med sin frånvaro. Och ta det lättvindigt med maten ska vi så klart också. Utom till midsommaren då vi väl inte kommer undan ett visst ståhej. Men det är ju bara roligt. Ett kärt besvär för både gammal och ung. Håll alltså tummarna för vackert väder — och så glöm inte sju blomster under huvudkudden!



Tråkigt rensa abborre?

Nappar det för bra? Det kan det väl aldrig göra, men den som skall ta reda på små abborrpinnar har nog tänkt den tanken ibland. Alla ni — varsågodas — här ett fjälligt sätt att bli av med alla dumma småben. **Flå** så här: 1) Skär igenom skinnet med en vass kniv utefter ryggen på båda sidor om ryggfenan. 2) Dra ut fenan så följer småbenen som sitter innanför med. 3) Stoppa in tum-

men i ryggskåran, lossa försiktigt skinnet från köttet på båda sidor. 4) Håll i stjärten med ena handen, lossa fisken från stjärten innanför skinnet och dra utåt, uppåt så att ni bryter ryggbenet i nacken. Ni får då bägge fileerna med ryggbenet i handen. Inålvorna blir kvar i skinnet. Möjligen kan ni behöva ta loss simblåsan. Abborren är nu så ren och fin att den knappast behöver sköljas. Stek den gärna med ryggbenet kvar. I Milda, för då blir det gott. Vill ni **fjälla** abborren, så stick en pinne genom munnen rätt ner genom magen längs hela fisken. Ni får då ett stadigt grepp och det går lätt att fjälla.



Stuvad abborre

Visserligen säger många gamla recept att både huvud och fjäll skall vara kvar (av bekvämlighetsskäl?) men nu kan ju ni ett bra sätt att bli av med allt rens. Lägg 4 portionsstora abborrar i en kastrull med ett par msk Milda utbrett i botten. Salta, peppra, strö över 3 msk klippt persilja och lika mycket dill. Klicka över 2 msk Milda, rör ut 2 msk vetemjöl i litet vatten och håll över. Håll sedan på vatten, inte mer än att det knappt täcker fisken (2—3 dl). Låt sjuda under lock. Smaka av stuvningen med citronsaft. Garnera med dill och citronskivor.



Getingar är snälla!

Geting, geting, etterspik
Från Satan är du kommen och
honon är du lik
Stick i sten men ej i ben
Stick i mull men ej i hull
Sticker du mig så faller du döder
omkull.

(Ur Svenska trollformler av Bengt af Klintberg)

Jodå, getingar är hyggliga för de håller efter husflugorna. Så ta inte i onödan bort deras bon. Men det är klart, har de bosatt sig på olämpligt ställe så måste man ju fredda sig. Ta en kraftig papperspåse och ett snöre. Trä om påsen och knyt till hårt upptill. Bränn upp alltsammans.

GLAD
midsommar!





Drottningpaj

(5-6 pers.)

Pajdeg: 4 dl (240 g) vetemjöl • 200 g Milda • $\frac{3}{4}$ dl vatten • ägg till pensling. **Fyllning:** $\frac{3}{4}$ l blåbär • $\frac{1}{4}$ l hallon • 2-3 msk socker • 1 msk potatismjöl.

Hacka samman vetemjöl och Milda till en grynkig massa. Tillsätt vatten och arbeta raskt ihop degen. Lägg den kallt att stelna, gärna över en natt. Rensa och skölj bären och låt dem rinna av. Kavla ut drygt halva degen till en avlång kaka, ungefär $\frac{1}{2}$ cm tjock och sporra ut ca $1\frac{1}{2}$ cm breda remsor till gallret och en något bredare remsa till kanten runt om. Lägg dem på en skärbräda och ställ dem kallt. Kavla ut resterna av degen och kläd en pajform i botten och runt kanterna med den. Blanda socker och potatismjöl. Varva ner bären och blandningen i formen. Lägg på degremorna. De smalare till ett galler över bären, den bredare runt kanten. Pensla degen med uppvispat ägg och grädda pagen i 225° ugnsvärme i ca 35 min.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:



Damernas!

I den här månaden har vi begåvats med något så "trevligt" som en fruntimmersvecka, då det antas regna varenda dag. Fruntimmersveckan använder vi väl som alla andra gör — till att gratulera Sara, Margareta, Johanna osv — varför inte med en Drottningpaj, som ni får recept på här ovan. Den är verkligen lika god som någonsin den finaste tårta. Fredrik kan väl få en bit han också!

Apropå regn så är väl fruntimmersveckans rykte snart moget för avskrivning. 1966 bjöd Magdalena på Stockholms vackraste varmaste dag sen 1955. Och förra året var det — också i huvudstan — bara Johanna som kom med en halv dags försynt regn — mycket välkommet för gräs och gröda. Så det så. Få se i år...



Regnbullar

Solen kan ju inte skina jämt. Det här "receptet" såg dagens dolda ljus på västkusten hos en familj

som hyrt en stuga på en kal och enslig plats. Det var en sommar när det blaskade varenda dag under deras semester. Ungarna trötta på fiaspel och pussel — känner ni igen visan — mamma vi är sugna på nånting! Varför inte baka och få varmt i stugan på en gång. Den här mamman tog vad hon hade (det gamla vanliga pålittiga) mjöl, socker, Milda, ägg, bakpulver och mjölk. Kort sagt ingredienserna till hasbullar. Se kokbok! Snabbbröd kallas de också. Godast att äta upp samma dag. Ena dagen stack mamman ner en bit från en chokladkaka, en annan dag en klick apelsinmarmelad osv. Det blev riktigt spännande till slut att se vad som var i. Så blev de kallade regnbullar fast mamman fick fortsätta att baka dem också den dag när solen kom.



Friskt stimulerande

Is-the

Sila upp nykockt the i en kanna. Kyl ner det och servera det med citronskivor och isbitar.

Is-kaffe

Lägg några isbitar i ett högt glas. Häll på ett par dl kallt kaffe och ett par msk vaniljglass. Toppa med en klick vispgrädd.

Is-choklad

Byt ut kaffet mot kall mjölkchoklad, för övrigt som ovan.



Nyttigt • lätt smält • gott och sommarfräscht • rom- och tomatrissor

Öppna en rund stor burk torskrom i båda ändar. Tryck ut rommen och skär den i $1\frac{1}{2}$ cm tjocka skivor. Skär stora fasta tomater i lika tjocka skivor. Panera rom och tomater genom att först vända dem i mjöl, sen i uppvispat ägg, sist i salt och vitpepparkryddat ströbröd. Stek skivorna hastigt i Milda. Lägg upp alltsammans på ett fat och garnera torskrommen med citronklyftor och dillkvistar.





Kräftomelett

(3-4 pers.)

4 ägg • 2 msk gräddolja el. vatten • 1 kuvert saffran • 1/2 tsk salt • svartpeppar • 1 msk Milda till stekning. **Fyllning:** 1 liten gul lök, finhackad • 1 msk Milda • 6 tomater, färska eller konserverade • 1 tsk timjan • 1 tsk vitlökssalt (ev. 1/2-1 tsk arrowrot) • 15-20 kokta kräftor el. 1/2 kg räkor el. 1 stor burk krabba.

Rensa kräftorna. Fräs löken i Milda tills den blir mjuk. Skålla och skala tomaterna, dela dem i bitar och låt dem fräsa med löken en stund. Krydda. Om fyllningen är för tunn red av den med litet arrowrot uttrört i kallt vatten och låt koka upp. Tillsätt kräftorna (el. andra skaldjur) och låt dem bli genomvarma. Undvik att koka fyllningen sedan kräftorna lagts i. Stöt saffran med saltet i mortel, vispa samman ingredienserna till omeletten. Bryn Milda i en omelett- eller stekpanna och häll smeten i pannan. Rör i den då och då och runt kanten så att den flytande smeten som ligger ovanpå kommer ner på botten och gräddas. Omeletten är färdig när den är krämliknande ovanpå och guldbrun i botten. Låt halva omeletten glida ner på ett varmt fat, häll i stuvningen och stjälp över den andra halvan.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:



Snälla augusti

bli riktigt vacker och varm, du är ju vår sista sommarmånad! Vi vill ta vara på och njuta av allt du har att bjuda. Alla bär, alla frukter, alla dina mogna dofter... Vi vill leta efter dina kantareller fast du låter dem leka kurragömma med oss. Du lurar oss ganska bra ibland med de där små gula löven som du strör ut lite varstans. Hur som helst, om morgon är tom — en skön promenad var det. Förresten finns det alltid kantareller att köpa i stan.

Var kommer alla svampupptäckare ifrån?

Stan, ja — den väntar oss snart. Och skolan. Men den talar vi inte om förrän det blir så dags. Det är så mycket vi vill hinna med innan dess.

Vi har en hedersgäst vi måste fira

Är det någon som tänker på augusti utan att samtidigt tänka på kräftor? Ja, det är det förstas. Alla märker t.ex. inte väl av skaldjur. Och priset, tors man ens nämna det! Men ändå. En liten utsvävning kanske vi

ska unna oss. Ordna knyt. Och dryga ut med kräftströmning (se recept) en hederligt god rätt som det faktiskt smakar kräftor om. Vi dukar i bersån eller på verandan. I stan är balkongen ingen dum plats heller — om grannarna är medbjudna vill säga!

Gör det bekvämt för er!

Köp vanliga platta papperspåsar som tallriksunderlägg. Dekorera dem i glada färger med kriter eller vattenfärg och skriv gästens namn på. Papperstallrikar till kräftorna, eller hur? När alla ätit sig belåtna tar var och en sin tallrik med skal och lägger ner i sin påse. Lätt att samla ihop. Våtservetter vid varje kuvert istället för vattenskålar att doppa fingrarna i förenklar också. Mycket nöje!



Alla vill helst ha honor...

...men hur skiljer man ut dem? Hanens första stjärtfötter är förlängda, honans motsvarighet helt förkrympta. Dessutom är honan bredare över stjärten.

Gott till kräftorna

Mumma — blandas av 1 flaska pulser, 1 flaska porter, 1 flaska sockerdricka och ev. 5 dl madeira.

Kyl dryckerna innan de hålls ihop och servera mumman i glastillbringare — bums!

Vällagrad kryddost och en lagom mogen gorgonzola.

Melon till efterrätt, i skivor au naturel eller skuren i kuber överstänkta med några droppar punsch — helst åtminstone källarkall.

Kräftströmning

Salta 3/4 kg filéad strömning, rulla dem med köttsidan utåt och rada upp dem i en smord kastrull. Täck strömningen med dillkronor eller strö över 2 tsk dillfrö. Blanda 2 msk tomatpuré med 1/2-1 dl tjock gräddolja och häll det över strömningen. Lägg lock på kastrullen och låt fisken koka sakta i 15-20 min. Servera kräftströmningen riktigt kall.

Ja, men jag då?

Jag får väl också följa med till stan. Vem ska annars ge mej mjölk och strömning och leka med mej. På vintern finns det ju inte ens en humla att skoja med. Och snön är så kall. Jag lovar att vara riktigt snäll, för snart är jag stor och förständig.





Stekta äpplen med bjortron och mandel

(4 pers.)

6—8 syrliga äpplen • 1 pkt djupfrysta hjortron
eller 1½—2 dl sylt • 1 msk sirap • 3 msk Milda
• 25 g flisad mandel.

Smörj en ugnssäker form med Milda. Skölj äpplena, tag ur kärnhuset och ställ dem i formen. Fyll äpplena med hjortron, lägg resten i formen. Häll över sirap, lägg klickar av Milda på och strö över mandeln. Stek äpplena i medelgod ugnsvärme, 225° tills de är mjuka helt igenom och börjar bli pösiga, 25—30 min. Serveras varma med iskall, halvvispad grädd.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:



Det tänds små eldar

i trädens toppar. Gula, röda flammor. Visst känns det lite vemodigt att ta farväl av sommaren. Men september är ändå älskad av många. September. Luft som kristall. Svamp i skogen. Lingonröda tuvor. Doft av astrakan. Och grönsaksstånd som dignar under skördebördor. Vi ska lägga in gurka, sylta tomater och bär, koka saft och ... Nej, än finns ingen anledning till murriga höstfunderingar. För det är så sant som det är sagt, varje årstid har sin egen färging. Och varje månad sin egen läckerhet. Eller hur, surströmmingsälskare?



Trädgårdsmästarens bönsallad med skinka

Så här gör han. Det blir gott må nå tro. Prova! Koka 3 hg gröna bönor eller vaxbönor i lätt saltat vatten. Häll av vattnet. Skär 3 tomater i skivor och hacka en stor, gul lök. Lägg bönor, tomater och lök varvis i en låg, vid skål eller på ett fat.

Häll över en dressing, blandad med 1 msk citronsaft eller vinäger och 3—4 msk olja och smaksätt med salt och paprikapulver. Låt salladen stå kallt en stund innan den serveras. Garnera med hårdkokta äggklyftor och strö hackad persilja över. Servera till rökt skinka.



En del har sina smultronställen

andra sina svamplyckor. Vi andra får hoppas på turen. Och komma ihåg att svampböcker inte bara är spännande promenadlitteratur, utan nödvändig. Det händer alltför ofta, vartenda år, en mängd onödiga svampförgiftningar. Är man osäker ska man givetvis bara plocka de svampar man är helt säker på. Rensa helst svampen i skogen. Ta bort jord och barr. Klyv svamparna från foten upp genom hatten. Och stoppa för all del inte ner svampen i plastpåsar som ni haft matsäcksmörgåsarna i. Svampen ska ha en luftig hemfärd i korgen. Och väl hemma borstas ren med en bakpensel. Undvik alltså att skölja den om ni vill behålla svampens hela arom.



Kantarell och bacon piffar upp varann

Ni som har ert eget hemliga kantarellställe som sällan sviker har förstås ätit er älsklingssvamp så lite tillkrånglad som möjligt, bara brynt i Milda, och njutit av aromen till fullo. Kan det inte vara dags då att pröva på det här — också gott! Knaperstek 1 hg baconskivor, skurna i strimlor, håll av stekflottet, lägg upp dem på fat. Fräs 3 msk Milda, lägg i 2 l färska kantareller, krydda helt lätt med salt och peppar och låt dem sakta steka på svag värme tills de är lätt brynta. Lägg upp dem. Ta nytt Milda i pannan och fräs 1 liten hackad gul lök några minuter. Tillsätt 3 msk klippt persilja, låt den fräsa med en stund. Häll sen tillbaka svampen och baconstrimlorna och låt dem bli varma. Garnera rätten med nyklippt persilja.





Dansk kalvfilé

(4-5 pers.)

6-8 hg ytterfilé av kalv • persilja • 150 g Milda • 2 vitlöksklyftor el. 1 gul lök • 1 stor burk konserverade tomater • 2 tsk basilika • salt och vitpeppar • 15-20 sardellspäckade oliver.

(Ytterfilén kan bytas ut mot en bit av fransyskan. Fläskfilé eller fläskhare går också utmärkt att använda.) Putsa köttet. Hacka persiljan och blanda den med litet Milda. Späcka köttet med blandningen. Bryn Milda i en stekgryta (gärna med låga kanter). Lagg ned köttet och bryn det på relativt svag värme i ca 10 min. på båda sidor. Köttet skall då vara svagt rosafärgat inuti. Krydda köttet. Lagg upp det på en skärbräda. Krossa eller finhacka vitlöksklyftorna (löken) och fräs dem i stekfettet. Tillsätt tomater och oliver, krydda. Låt tomaterna fräsa en stund i stekfettet så att en del av vätskan kokar bort. Skär under tiden köttet i knappt centimetertjocka skivor och lagg dem strax före serveringen på tomatbädden. Bjud råstekt potatis och en grönsallad till.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:

Det här med höst

Det här med höst är bestämt inte så dumt ändå. En skönt besvärande lust att "göra nåt" tränger sig på. Den där ryan som bara har några knutrader kvar, den där halvfärdiga jumpern man inte längre gitte ta i när solkatterna började leka med nystanet. Och för att inte tala om... Nog är hemmakvällarnas tid definitivt här. Varför inte börja med några göra-färdigt-kvällar tillsammans med vännerna? Ring runt får ni se att dom blir glada för ert initiativ. För ni tror väl inte att det bara var ni själv som gav upp. Då. I våras...



Krabban är bäst nu

och den som är kär i den vet nog att äta sig mätt, men på ett lätt och behagligt sätt. Får vi därför föreslå en lätt dessert också. Som är varm. En "Omelette Orange". Smörj en stekpanna med Milda och sätt ugnen på 225°. Vispa ihop 4 äggulor, 1 nypa salt, 1 msk socker och 2 msk vatten. Vispa sen de 4 äggvorna till riktigt hårt skum och vänd försiktigt ned dem i äggulorna. Sätt in omeletten i ugnen och grädda den ungefär 12 min. Bred över 1 dl uppvärmd apelsinmarmelad, lossa omeletten från kanterna och rulla

eller vik ihop den. Stjälp den på ett fat. Sikta över pudersocker. Serveras medan omeletten ännu är het och fluffigt pösig. (4 pers.)



Laga mycket med lingon nu när det är lingon...

Lingonkaka i långpanna: Gör en deg av 6 dl vetemjöl, 4 msk socker, 200 g Milda, 25 g jäst, 2 dl mjölk — som skall vara kall. Smält alltså inte Milda, utan sönderdela det med fingrarna i mjölet. Gör sen som vanligt. När degen jäst, kavla ut en platta, litet större än långpannan. Lagg ner den, tryck till degen upp efter kanterna. Låt den jäsa. Täck sen hela ytan med 1 l färska lingon, blandade med 1/2 dl socker. Grädda. Skär upp kakan i fyrkanter.



...och med färska äpplen en läcker Fyriskaka

Skiva upp 125 g Milda, låt det stå framme tills det blivit rumstempererat, dvs. är riktigt mjukt. Rör det sedan vitt och poröst med 1 1/2 dl socker. Tillsätt 2 ägg, ett i taget, rör kraftigt. Blanda 2 1/2 dl vetemjöl med 1 tsk bakpulver, rör ned det i smeten växelvis med 2 msk grädd. Håll smeten i smord, bröad — rund eller fyrkantig — låg form (ca 1 1/2 l). Lagg på klyftor av 2-3 färska äpplen och strö över en blandning av 1 tsk kanel och 2 msk socker. Grädda i 175° ugnsvärme i 35-40 min.



På Hötorget

mitt i Stockholms city strosar många jäktade storstadsbor omkring på sina lunchraster för att njuta av årstidernas växlingar. Man märker dem på blommor och frukt och annat som prunkar i salustånden. Hela torget är som en stor palett. Där finns alltid så här års trattkantareller och svart trumpetsvamp för bara 1:25-1:50 per liter — billigt för så god svamp. Blanda svampen, bryn den i Milda och låt den puttra färdigt i ett par mått tjock grädde med en skymt salt. Det är en upplevelse!



Kycklinggryta

(4 pers.)

15—20 små gula lökar • 15—20 kastanjer • 1 gödkyckling (800—900 g) • 50—75 g Milda • 2 tsk salt • ½ tsk svartpeppar • 2 msk vetemjöl • 3—4 dl buljong • (1 dl torrt vitt vin) • ½ tsk torkad timjan • 1 krossad vitlöksklyfta • ½—1 dl tjock grädd • 2 msk tomatpuré • 2 msk hackad persilja.

Koka löken med skalen på i lätt saltat vatten i 5—6 minuter. Spola den därefter i kallt vatten och skala den. Bryn löken i Milda. Snitta kastanjerna i topparna och koka dem i vatten tills skalen går lätt att lossa, 6—8 min. Spola dem i kallt vatten, skala dem noga. Koka dem därefter nästan mjuka 10—15 min. i buljongen. Allt detta kan göras i förväg. Stycka kycklingen i portionsbitar. Bryn dem i Milda i en stekgryta. Salta och peppra. Strö över vetemjölet och späd med buljongen och vinen. Tillsätt kastanjerna, timjan och vitlöksklyftan. Låt alltsammans koka under lock på svag värme tills kycklingen är mör, 20—25 min. Rör om ibland och späd med grädd och ev. lite mer buljong. Tillsätt tomatpuré och smaka av. Värm lökarna och slå dem i grytan. Strö över persiljan och servera rätten direkt ur grytan med varma vita bröd och kokta haricots vert eller små gröna ärter.



Den godaste maten lagas med Milda

minneslista:



Gäsen är en rälåg fågel;

"den är för stor för en och för liten för två" påstår ett gammalt stäv. Inte så stygt som det låter i början. För visst är det gott, men visst är det dyrt. November har annat gott att bjuda oss också. Slånbärsaft — den gamla hederliga måltidsdrycken. Ta en promenad med en korg och ut och plocka. Bäst är bären när den första frosten bitit dem. Annars är det här en riktig grytmånad. Prövar ni på kycklinggrytan här ovan så får ni en rätt som verkligen är värd det lilla besväret att laga den. En gryta till vill vi gärna lämna recept på — den kallas "vardagsgryta med herrtycke". Lätt att laga, ganska billig och rejält mättande.



Vardagsgryta

Skär ca 8 hg nötkött med ben t.ex. av rev eller bringa i bitar och bryn dem i 2 msk Milda. Salta och peppra. Lagg över köttet i en gryta och späd med 1—2 dl vatten. Låt köttet smäkoka i 25—30 min. Skala 5—6 potatisar och skär dem i stora bitar, skölj och skär 1 purjolök i strimlor. Lagg ned potatis och purjo i grytan. Späd med 1½ dl outspädd jordärtskockssoppa från burk och 1½ dl gräddmjölk. Låt alltsammans koka tills köttet är mört och potatisen mjuk, ca ½ timme. Strö persilja över före serveringen. (4 pers.)



I god tid

före jul är det nog bäst att sätta hyacintlökarna också.



Klok köper julklappar nu

eller åtminstone börjar fundera ut vad var och en skall få. Handarbeten som jumprar och annat har ni förstås börjat på för länge sen!

Tips!

Visst är det knepigt ibland att hitta på fyndiga klappar, särskilt till de som "har allting". En vacker ask eller burk fylld med hembakta kakor och konfekt är en personlig gåva, tycker vi. Gärna med recept pryddigt nedskrivet. Ni kan ju börja med att se er om efter burkarna.



Att plocka anemoner i november

som en slagertext handlar om, man skulle må då. Men ta en titt över ängsmarkerna på slånbärspromenaden, så kanske ni hittar björnflokor. Stora ståtliga björnflokor — de kan bli ända upp till 1,5 m. De är torra nu. Ta hem några och se så dekorativa de är t.ex. i en golvvas.

(8-10 pers.)

1 kalkon på ca 4 kg (urtagen och sendragen) • 1 vitlöksklyfta • salt • vitpeppar • 50 g Milda • 4-5 dl buljong el. vatten. **Fyllning:** 500 g kastanjer • ½ vitt formbröd • 100 g Milda • 2 gula lökar • fågellevern • salt • svartpeppar • ¼ tsk mejram • ½ tsk timjan • ½ tsk sellerisalt • 2 dl buljong. **Sås:** 4 dl sky • salt • vitpeppar • 1 msk arrowrot el. potatismjöl.

Skåra kastanjerna i den spetsiga ändan, koka dem mjuka i vatten, ca 25 min. Skala dem och dra av den mörka hinnan. Kantskär brödet, skär det i sockerbitsstora tärningar. Stek dem ljusbruna i Milda. Lägg dem i en skål. Hacka löken, skär levern i tärningar. Bryn löken långsamt i Milda. Lägg i levern efter en stund, låt den sakta steka med. Krydda. Häll buljongen över brödtärningarna, tillsätt lök-, lever- och kryddblandningen samt kastanjerna. Gnid kalkonen in- och utvändigt med en ituskuren vitlöksklyfta, salta och peppra. Fyll fågeln, bind upp den, lägg den med bröstköttet upp på ett galler i en långpanna. Sätt in den i 175° ugnsvärme, pensla med smält Milda ett par gånger i början av stekningen. Låt den steka utan spädning tills lärköttet känns mört. Prova med en sticka. Beräkna ca 2½ timmes stektid. Ta upp kalkonen och lägg den på en trancheringsbräda. Vispa ur pannan med buljong el. vatten. Sila skyn, smaka av den och red den med arrowrot el. potatismjöl uttrört i litet kallt vatten. Skär upp kalkonen. Ta ur fyllningen och servera den bredvid.



Den godaste maten lagas med Milda



minneslista:



Vad tycker vi om julen egentligen?

Att den börjar allt tidigare. Att man hinner bli mätt på den långt innan den är här. Att den stressar och nästan ruinerar oss, trots den fasta föresatsen att i år så ska vi inte... Men snälla, inte är det julens fel. Den pockar inte på några större ovationer. Den vill bara samla oss.



Så låt oss vara vänner med oss själva. Planera allt i tid så mår vi bättre. Baka saffransbröd och pepparkakor. (Doften har så angenäma minnen.)

Om vi alltså försöker minska ner lite på julmaten — inte ha alla rätter som förr — men unnar oss en fin skinka, hemlagad pastej, inlagd sill och så lutfisk förstås. Hoppsan! Nu är vi där igen. Vad det skall smaka bra! En riktigt god jul önskar vi gärna varandra — i år igen!



FRASRINGAR

200 g Milda • 3½ dl (200 g) vetemjöl • ½ dl vatten eller grädda. **Garnering:** pärlsocker.

Hacka ihop Milda och mjöl till en grymig massa på bakkbordet. För över massan i en skål och tillsätt vätskan. Arbeta raskt ihop degen. Den blir seg om den arbetas för länge. Lägg degen kallt att stelna. Kavla ut degen till ca ½ cm tjocklek. Ta ut runda kakor med ett mått, ca 5 cm i diameter, och gör ett hål i mitten med ett mindre mått, eller med en fingerborg. Pensla kakorna med kallt vatten och doppa dem i pärlsocker, ev. blandat med hackad mandel. Lägg dem på plåt och grädda dem i stark ugnsvärme, 225°, i 8-10 min. Det blir ca 30 st.

Gammaldags julbullar

250 g Milda • 4 msk socker • 40 g jäst • 2 dl mjölk • 2 ägg • rivet skal av ½ citron • 1 dl russin • 2 msk finhackad sukat • 8-9 dl vetemjöl. **Till pensling:** uppvispat ägg. **Till utbakning:** ca 40 pappersformar.

Rör Milda och socker. Tillsätt jästen uttrörd i litet av den ljumma mjölken. Blanda i resten av mjölken, de lätt uppvispade äggen, citronskal, sukat, russin och arbeta in mjölet. Arbeta degen blank och smidig, låt den jäsa till dubbel storlek. Arbeta ihop degen, klicka ut den i pappersformar. Låt jäsa, pensla med ägg och grädda i 250° ugnsvärme 8-10 min. (Ca 30 bul-lar.)

Hans och Gretas syltkakor

200 g Milda • 1 dl socker • 1 dl potatismjöl • 4 dl vetemjöl • sylt och gelé.

Hacka samman alla ingredienserna på bakkbordet och arbeta snabbt ihop degen. Låt den vila en stund på kallt ställe. Rulla små bollar av degen, lägg dem på smorda plåtar. Gör en fördjupning i varje boll med pekfingeret och fyll den med sylt eller gelé. Grädda i 175° ugnsvärme 15-20 min. (Ca 60 st.)



Och så lite godis-godis! ISCHOKLAD!

100 g M-Cocos • 200 g blockchoklad • 1-2 tsk snabbkaffe • 2 msk hackat syltad apelsinskal • 2 ägg.

Smält blockchokladen, snabbkaffet och kokosfettet över svag värme. Låt svalna, men inte stelna. Vispa upp äggen, vispa ned dem i chokladmassan, litet i sänder. Rör ned apelsinskalen. Fyll chokladmassan i knäckformar och ställ dem i kylskåp att stelna. Förvara dem svalt.

godJul!

Julklappstips!

Milda-Köket erbjuder Er här tre receptböcker som samtliga fått fina pressoror. Roliga att ha — roliga att få. De kostar endast 2 kr styck. Skriv ner Ert namn och adress på en vanlig papperslapp och sänd in den till Milda-Köket, Fack, Stockholm 12. Bifoga betalningen i frimärken.



MATGLÄDJE MED MILDA I

ger Er tips och inspiration till både festmat som t.ex. Flygande drakens gryta och enklare gott som värmländska råakor. Supé, utflykt eller bara hemma — här hittar Ni något gott att bjuda på. Innehåller ett 40-tal recept med aptitretande fyrfärgsbilder.



KAKGLÄDJE MED MILDA

ger massor av fina recept på allehanda läckra bakverk, kakor och tårter till kafferepet, barnkalaset, födelsedagsfesten. En äkta Sachertorte och Madame Pihlgrens kringlor är ett par exempel. Rikt illustrerad med exklusiva fyrfärgsbilder.



MATGLÄDJE MED MILDA II

handlar om minnen från en resa i franska kök. Ni får ett 80-tal autentiska recept på mat, från fransk husmanskost — löksoppa! — till mera guldkantade rätter som Sole gratinée à la gasconne. 40 fyrfärgsbilder. Kerstin Bernhard fotograferade alla tre receptböckerna.

Recepten har provlagats av MILDA-KÖKET

LINTAS ANNONSBYRA